



ITALBAKERY s.r.l.

MACCHINE E ATTREZZATURE PER PANIFICI

CELLA DI LIEVITAZIONE RISING CHAMBER



La cella di lievitazione è costruita con profili di alluminio anodizzati e pannelli isolanti (40 mm.) con rivestimento in alluminio goffrato antigraffio, completa di generatore di calore/vapore in acciaio inox. Le canalizzazioni di mandata e di aspirazione dell'aria sono realizzate in alluminio.

Le dimensioni della cella vengono definite sulla base delle necessità del cliente, complete di dispositivo chiudiporta idraulico.

L'interno della cella è dotato di profili di protezione su tutte le pareti e di lampada di illuminazione.

Our proovers (rising chambers) are tailor made and the proover can have one, two or more doors with very strong hinges, completed with hydraulic damped door closers. Inside of the chamber there are profiles to protect all the walls against shocks from racks and there is a light. All the steam channels are made of aluminium. The proover is built with very strong profiles and thick insulating panels (40 mm thickness), covered by goffred anti-scratch aluminium panels, hot painted by white paint.

The steam/heat generator, completely made out of stainless steel, works with electrical resistences for water and air.

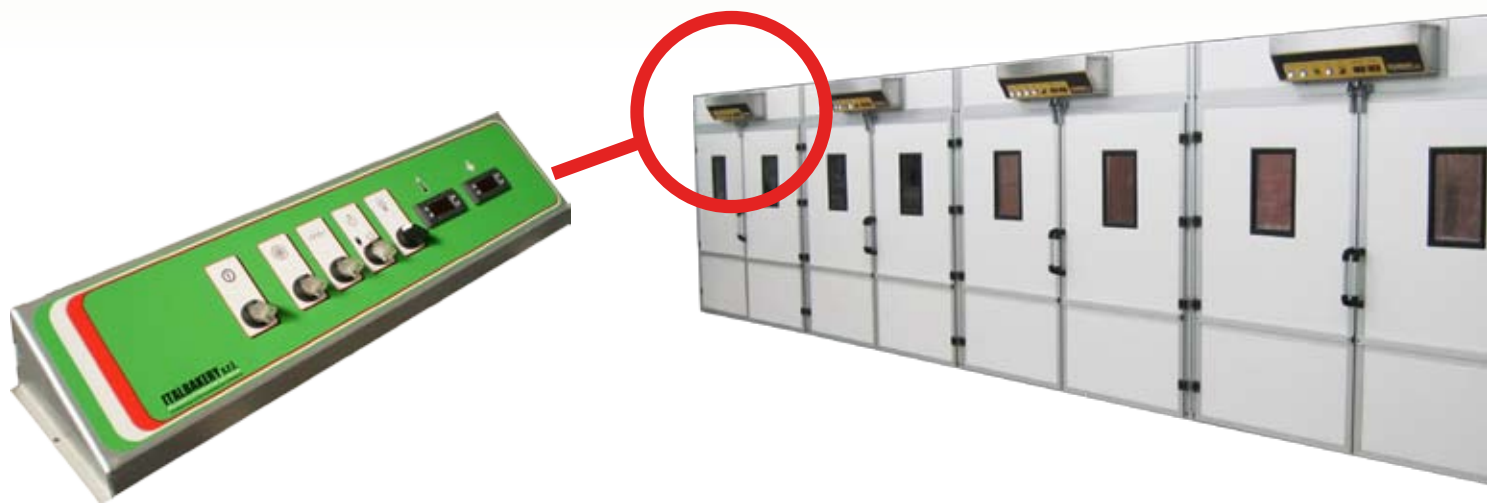


DATI TECNICI DIMENSIONI STANDARD

TECHNICAL DATA STANDARD DIMENSIONS

Porte / Doors	Carrelli / Racks	Misure / From	Dimensioni Esterne External dimension	Kw
1	2	40x60	840x1650	3,5
2	2	40x60	1540x960	3,5
2	4	40x60	1540x1650	4,5
2	6	40x60	1540x2350	4,5
1	2	50x70	840x1850	3,5
2	2	50x70	1540x1060	3,5
2	4	50x70	1540x1850	4,5
2	6	50x70	1540x2650	5,5
1	2	60x80	940x1970	4,5
2	2	60x80	1800x1180	4,5
2	4	60x80	1800x1970	5,5
2	6	60x80	1800x2490	6,5
1	2	80x80	1120x1970	4,5
2	2	80x80	2070x1180	4,5
2	4	80x80	2070x2000	5,5
2	6	80x80	2070x2950	6,5
1	2	80x100	1120x2400	4,5
2	2	80x100	2070x1450	4,5
2	4	80x100	2070x2400	6,5
2	6	80x100	2070x3450	7

Altezza totale cella di lievitazione standard 2300 mm. / Total height standard 2300 mm.



ITALBAKERY S.r.l

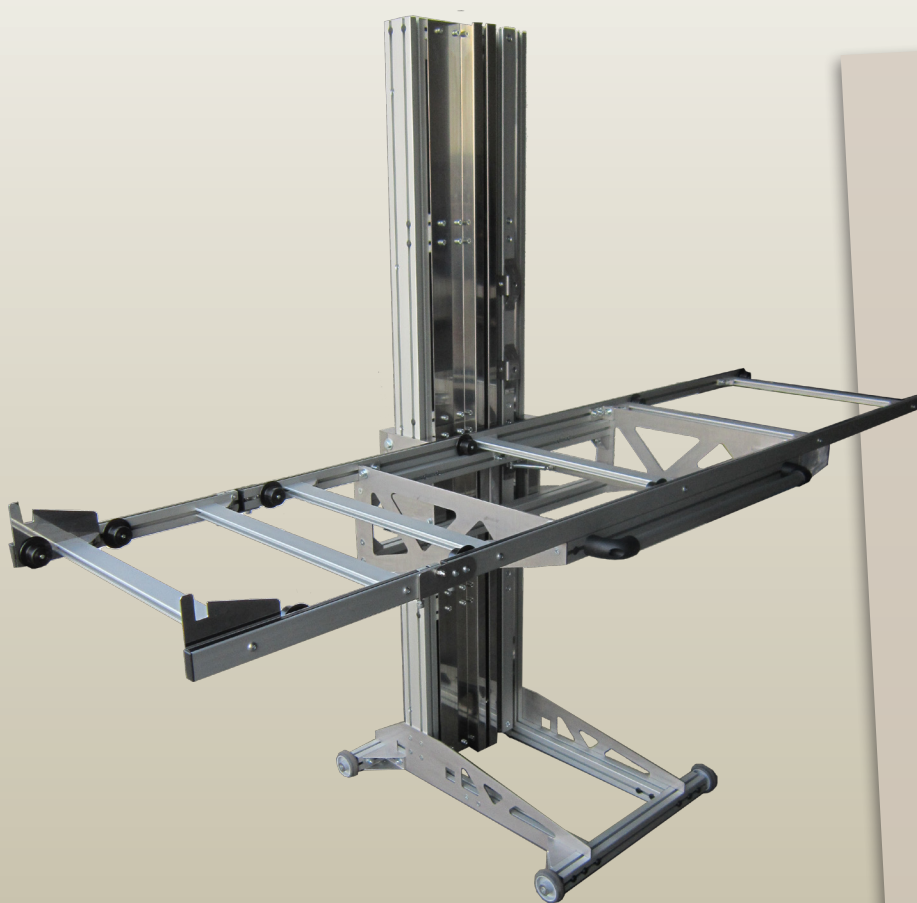
Quartiere Sante Feroli, 7 - Monteforte d'Alpone (VR) - Italy
 Tel. +39 045 7611162 - Fax +39 045 6103931
www.italbakery.com



ITALBAKERY s.r.l.

MACCHINE E ATTREZZATURE PER PANIFICI

SOLLEVATORE A COLONNA SINGLE POST LOADER LIFT



Il sollevatore manuale è una macchina progettata e costruita per agevolare il panificatore nello svolgimento del suo lavoro quotidiano; può essere adattata a qualsiasi forno a platea fissa.

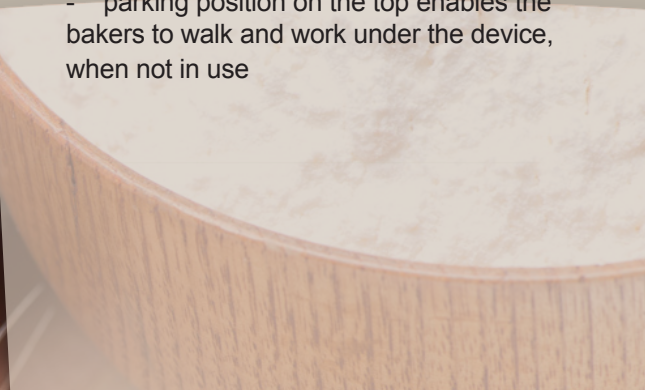
La macchina in versione standard, con telaio larghezza 580mm. e predisposta per il funzionamento su forno singolo svolge le seguenti funzioni:

- Sollevamento manuale con contrappeso e arresto meccanico all'altezza prescelta;
- Informamento manuale;
- Spostamento laterale manuale.

The machine is basically a mobile single post machine, located in front of the oven, hanging the loader and enabling the operator to move loaders up and down and in and out from the oven.

Way of working:

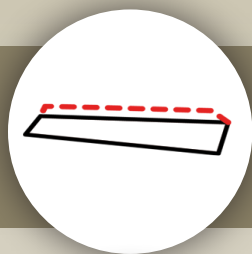
- the lifting, either manual or electric, is easy and effortless
- once arrived at the required deck, the loading is made by manually pushing loader inside the oven
- parking position on the top enables the bakers to walk and work under the device, when not in use



OPTIONAL

ALZAVETRO

Serve per l'apertura automatica del vetro quando incernierato in alto del telaio.

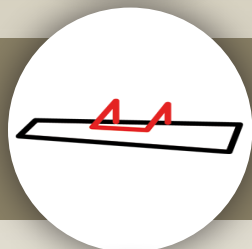


WINDOW LIFTER

Loader can be equipped by a device to open the window without damaging it, when window is hinged on the top.

PORTA TAVOLE

Supporti per il sostegno di tavole in inox.

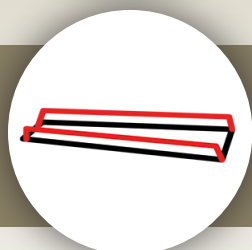


SUPPORTS

If baker is used working with wooden boards, these supports are necessary to support them above the loader.

GUIDE ACCESSORI

Supporti per il sostegno di "girapanini" e "transpatt".

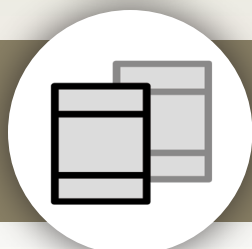


ADDITIONAL GUIDES

Used to work with "transpat" loaders or "turnloaves" loaders, to support them and easily unload bread on main loader.

KIT MULTIFORNO

Modifiche elettriche e meccaniche per il funzionamento su più forni.



MULTIOVEN

The device can be designed, on request, to work also in front of more deck ovens, one next to the other.

TELAJ INTERCAMBIABILI

Predisposizione per l'utilizzo di più telai appositamente costruiti.



LOADERS

We can provide additional loaders to be used with our loader lift.

MISURE PERSONALIZZATE

Particolari misure del telaio e del sollevatore, al fine di adattarli alle particolari esigenze del cliente (max larghezza 800mm.)



CUSTOMIZED LOADER LIFT

Special dimensions can be studied on request. Max width is 80 cm.



ITALBAKERY Srl

Quartiere Sante Feroli, 7 - Monteforte d'Alpone (VR) - Italy
Tel. +39 045 7611162 - Fax +39 045 6103931
www.italbakery.com

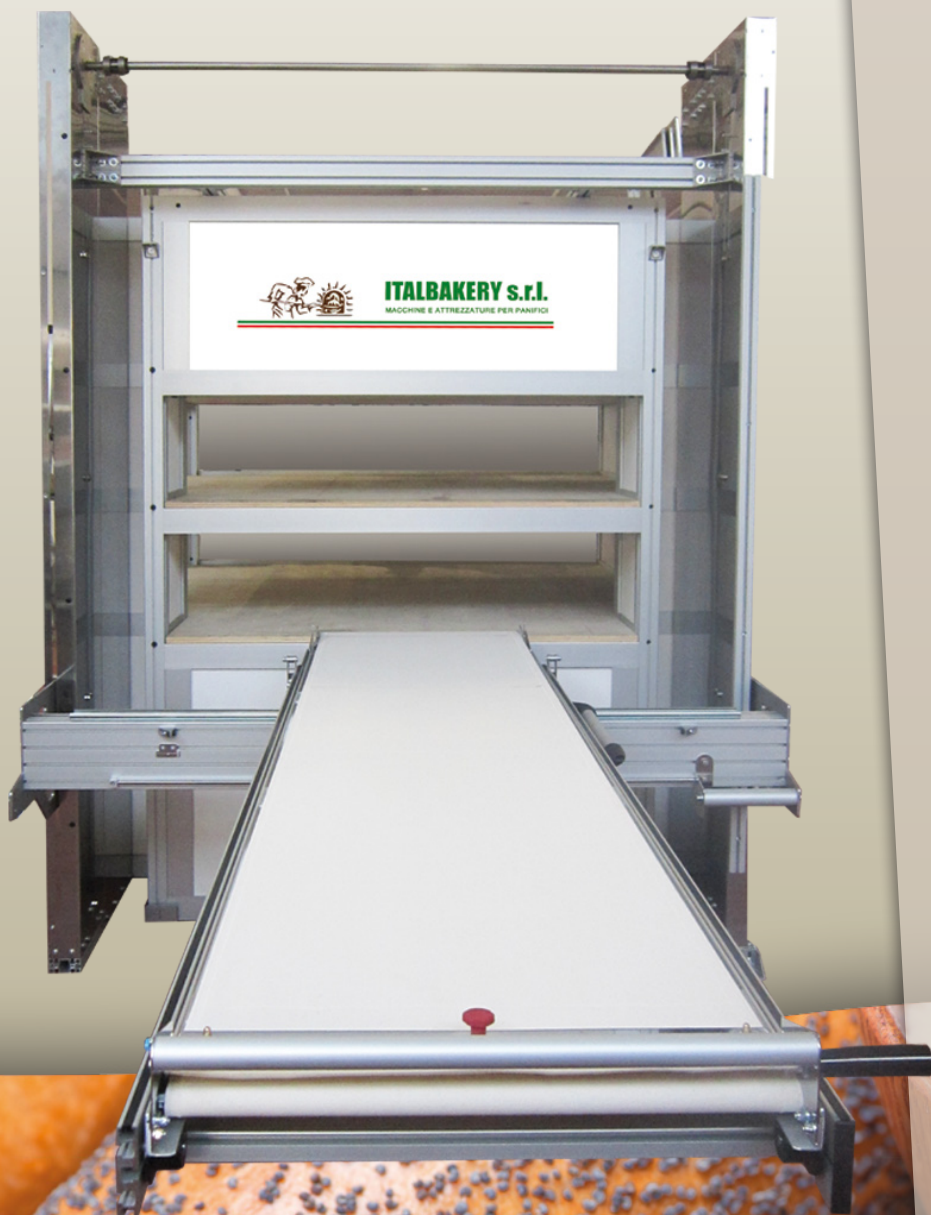


ITALBAKERY s.r.l.

MACCHINE E ATTREZZATURE PER PANIFICI

SOLLEVATORE INTEGRATO (MANUALE / SEMIAUTOMATICO)

INTEGRATED LOADER LIFT (MANUAL AND SEMIAUTOMATIC)



Il sollevatore manuale è una macchina progettata e costruita per agevolare il panificatore nello svolgimento del suo lavoro quotidiano; può essere adattata a qualsiasi forno a platea fissa.

La macchina in versione standard, con telaio larghezza 580mm. e predisposta per il funzionamento su forno singolo svolge le seguenti funzioni:

- Sollevamento manuale/semiautomatico con contrappeso, con arresto meccanico all'altezza prescelta;
- Informamento manuale;
- Spostamento laterale manuale.

The Integrated loader lift is a device designed to help bakers in their hard daily job. It can be installed on whatever kind of oven. The manual loader lift does not need any electric connection; semiautomatic loader lift, on the contrary provides electric assisted lifting

The machine is basically a mobile single post machine, located in front of the oven, hanging the loader and enabling the operator to move loaders up and down and in and out from the oven.

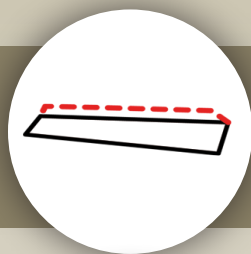
Way of working:

- the lifting, either manual or electric, is easy and effortless
- once arrived at the required deck, the loading is made by manually pushing loader inside the oven
- parking position on the top enables the bakers to walk and work under the device, when not in use

OPTIONAL

ALZAVETRO

Serve per l'apertura automatica del vetro quando incernierato in alto del telaio.

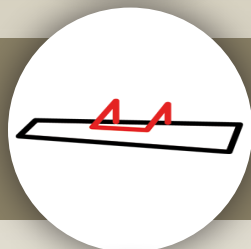


WINDOW LIFTER

Loader can be equipped by a device to open the window without damaging it, when window is hinged on the top.

PORTA TAVOLE

Supporti per il sostegno di tavole in inox.

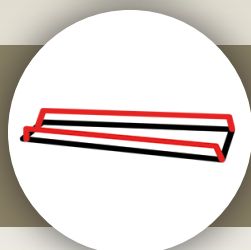


SUPPORTS

If baker is used working with wooden boards, these supports are necessary to support them above the loader.

GUIDE ACCESSORI

Supporti per il sostegno di "girapanini" e "transpatt".

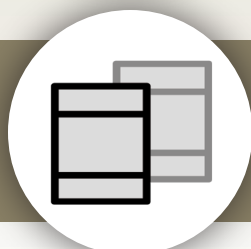


ADDITIONAL GUIDES

Used to work with "transpat" loaders or "turnloaves" loaders, to support them and easily unload bread on main loader.

KIT MULTIFORNO

Modifiche elettriche e meccaniche per il funzionamento su più forni.

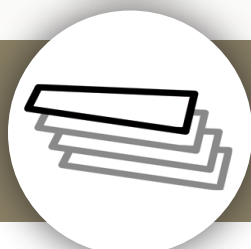


MULTIOVEN

The device can be designed, on request, to work also in front of more deck ovens, one next to the other.

TELAJ INTERCAMBIABILI

Predisposizione per l'utilizzo di più telai appositamente costruiti.



LOADERS

We can provide additional loaders to be used with our loader lift.

MISURE PERSONALIZZATE

Particolari misure del telaio e del sollevatore, al fine di adattarli alle particolari esigenze del cliente (max larghezza 800mm.)



CUSTOMIZED LOADER LIFT

Special dimensions can be studied on request. Max width is 80 cm.



ITALBAKERY Srl

Via dei Cappuccini - Monteforte d'Alpone (VR) - Italy

Tel. +39 045 7611162 - Fax +39 045 6103931

www.italbakery.com